

Dossiê: Saberes e Sabores

POR UMA SOCIOANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO

Entrevista com Jean Pierre Poulain

Por Thágila Maria dos Santos de Oliveira

Mestre em Antropologia Social

Universidade Federal do Rio Grande do Norte

thagilamari@hotmail.com



Fonte: <<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10207314064185383&set=a.1540804075561&type=3&theater>>

Acesso em 03 de março de 2019.

Apresentação

Jean Pierre Poulain é francês e atualmente professor da Universidade de Toulouse Jean Jaurès. Durante a semana de 22 a 26 de setembro de 2018, ele esteve em Natal para participar como professor convidado da disciplina de Antropologia da Alimentação do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

Em sua trajetória acadêmica, Jean Pierre Poulain publicou diversos estudos na área da antropologia, sociologia e história da alimentação, tornando-se uma grande referência para os estudos alimentares na França e no mundo. Dentre suas obras traduzidas para o português, têm-se: *A história da cozinha e dos cozinheiros* (2007); *Sociologias da Alimentação* (2014) e *Sociologia da Obesidade* (2014). Além disso, ele tem alguns artigos publicados em revistas científicas brasileiras.

Aproveitando a sua presença em Natal, o convidamos para participar da seção de entrevistas do dossiê *Saberes e Sabores: Abordagens sobre a Antropologia da Alimentação*. Nesta entrevista, Jean Pierre Poulain abordará algumas de suas contribuições teóricas para os estudos das ciências sociais e alimentação.

E é com muita satisfação que a *Revista Equatorial* compartilha os relatos de Jean Pierre Poulain. Desejamos uma excelente leitura.

Thágila Maria: Jean Pierre Poulain, obrigada por aceitar o convite para esta entrevista. É um prazer tê-lo conosco durante esta semana em Natal.

Jean Pierre Poulain: Eu agradeço pelo convite e pela amável recepção em Natal. Para mim sempre é um prazer vir ao Brasil.

TM: A primeira pergunta é sobre a sua trajetória acadêmica. Como você começou o seu interesse pelas ciências humanas e pela alimentação?

JP: Minha trajetória acadêmica foi marcada por uma dupla tradição. A primeira vem dos meus pais que tinham um açougue e trabalhavam no ramo da alimentação. Meu pai era cozinheiro e meu tio confeitoiro, e eu nasci e cresci no meio dessas pessoas que eu admirava e pelas quais eu tinha um grande respeito. Meus pais queriam que eu assumisse os negócios da família, o que de fato eu acabei não fazendo. A segunda tradição foi um primo um pouco mais velho que eu que acompanhou minha adolescência abordando

questões filosóficas. Então, bem cedo, entre 14 e 15 anos, eu já tinha a intuição do que queria fazer na minha vida profissional e é o que faço hoje. Essa é uma reflexão que faço sobre as práticas e os ambientes profissionais das pessoas que estavam ao meu redor desde que nasci. A particularidade deste ambiente em que nasci era que a orientação profissional veio primeiro de forma mais prática e “artesanal”. Então graças ao meu primo e ao trabalho da minha família eu pude fazer uma leitura da sociedade.

Então, aos 15 anos tive essa intuição, mas me vi diante de um problema que era dizer aos meus pais de maneira amigável, sem magoá-los, que eu iria assumir a empresa, mas não era isso que eu queria fazer de fato na vida, pois eu queria ir para a Universidade, estudar e fazer disto um projeto de vida, estudar psicologia, filosofia, antropologia e sociologia. Na faculdade, eu prometi a eles passar em todas as provas. Mas teve um momento em que decidi me libertar e disse: “Admiro o que vocês fazem, mas sinto que minha vida está em outro lugar”. E então, em uma nova etapa da minha vida, casado e com um filho, tive que assumir minhas responsabilidades e me tornei professor em uma escola de hotelaria, abandonando os negócios do meu pai, que já não iam muito bem. Eu sentia necessidade de ter sucesso do meu jeito, então fiz concursos para ser professor em uma escola de hotelaria. Fui para Toulouse e tive muita sorte, porque era o momento em que a formação de professores de hotelaria se transformava e meus estudos foram financiados por dois anos, então fiz uma formação técnica na *École Normale Supérieure de l'enseignement Technique*, mas já planejava fazer minha formação em psicologia na universidade e também a fiz.

Bom, no início dos anos 1980 criamos na Universidade de Toulouse o Mestrado em Ciência e Tecnologia em Hotelaria, Turismo e Termalismo de Toulouse, para as pessoas que tivessem interesse em fazer o mestrado. O reitor da época confiou a mim e a outros professores a missão de pensar esse projeto. Com isso, me tornei o responsável pela educação técnica. A partir disso, passei a pensar em academizar o meu trabalho. Logo comecei a escrever livros e por isso surgiu uma oportunidade importante na minha vida: aos 28 anos, uma editora francesa relativamente importante, a editora *Privat*, tinha um diretor de edição que teve a sensação de que a comida seria um tema interessante e me confiou a direção de uma coleção, um itinerário ganancioso que estudava a maneira de olhar para a cozinha, para a gastronomia, os modos à mesa nas ciências humanas, na história, na sociologia e na antropologia. Mas [o tema] era tão incomum na época que, quando cheguei à universidade, eu o escondi, porque era impensável para a universidade pensar sobre essa questão da culinária, não era realmente uma coisa boa, e então eu tive que experimentar tornar a comida um objeto acadêmico para torná-la pública. O grande começo foi quando entrei na Universidade, eu estava fazendo meu doutorado, procurando

alianças que tivessem as mesmas posições que eu e lá havia pessoas que estavam começando a entender a comida como um fenômeno social, como Claude Fischler, que estava começando a se estabelecer, e Jean-Pierre Corbeau. Claude Fischler começou a trabalhar sobre a alimentação bem antes de mim e, de certa forma, foi ele quem me trouxe a este mundo. E em 1985 finalizei minha tese em antropologia e sociologia.

TM: Um dos seus livros traduzidos no Brasil é o *Sociologia da Obesidade* e na sua aula inaugural essa semana você tocou neste assunto. Como surgiu seu interesse pelo tema? Como as ciências humanas podem ajudar a compreender a obesidade?

JP: Bom, o livro sobre a obesidade e os estudos sobre obesidade surgiram em um momento importante da minha carreira, especificamente em 1999. Na França, existe o *Inserm*, o *Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale*, uma organização de pesquisa em saúde e medicina, que organizou uma conferência com vários pesquisadores. Nessa conferência foi solicitado a quinze especialistas de diferentes áreas que fizessem uma revisão de literatura para analisar o problema da obesidade naquele momento, tentando elucidá-lo para a academia e para auxiliar nas questões referentes à saúde pública. Então, fui convidado a entrar nesse projeto com bastante entusiasmo e fiz tudo com muita responsabilidade, pois eu era um especialista em alimentação e descobri um novo objeto absolutamente extraordinário, que é sociológico em várias dimensões, portanto comecei a refletir sobre ele em artigos científicos. Desde então, fui acolhido de maneira muito positiva pelos médicos que pesquisam a obesidade na França. Por exemplo, Arnaud Basdevant, médico, me abriu as portas e me convidou para dar palestras sobre obesidade em colóquios importantes.

Isso representou uma mudança para a comunidade científica que estava interessada em ver o outro lado da obesidade. Então eu comecei a me aprofundar, passei a pesquisar e estudar a obesidade para mostrar que ela é um problema extremamente complexo. Passei a pesquisar a obesidade também porque toda disciplina médica deve ser desafiada, pois ela também se configura como um objeto da ciência moderna. Nesse meio termo, da mesma forma era pertinente observar e escrever sobre a maneira como os médicos e pesquisadores das áreas médicas analisavam a obesidade, pois o tema ao mesmo tempo se mostrava um objeto extraordinário para a sociologia das ciências.

Foi a partir desses impulsos que surgiu a ideia de escrever o livro *Sociologia da Obesidade*. Mas ele tem uma particularidade incomum, uma vez que a comunidade médica especialista em obesidade aprecia a sua primeira parte, mas se incomoda com a segunda, pois essa é

um pouco mais crítica. Na verdade, a segunda parte incomoda quando a discutimos em público pois é um tema fortemente construído na medicina, e quando um sociólogo tem uma postura crítica sobre isso desestabiliza um pouco a comunidade médica. Entretanto, na comunidade de sociólogos e antropólogos o livro me deu um reconhecimento adicional dentro do campo da antropologia da alimentação e me deu um novo campo dentro da sociologia da saúde, assim como na sociologia da ciência.

E como a sociologia pode ajudar os estudos sobre obesidade? Evitando acreditar ingenuamente que a resolveremos facilmente e convidando todos os atores potencialmente responsáveis a assumir algumas responsabilidades. Eu defendo que devemos pensar em uma responsabilidade compartilhada. Penso que a nomeação de um fator de culpa é uma prática dita fácil demais e que, por fim, exonera os outros responsáveis por parte de suas responsabilidades. E assim, é necessário descrever como, em diferentes níveis, diferentes atores, às vezes voluntariamente, às vezes involuntariamente, têm efeitos sobre a obesidade.

TM: Em outro livro, o *Sociologia da Alimentação*, você aborda sobre o conceito de Espaço Social Alimentar. Você poderia explicar como surgiu essa ideia e qual a importância dela para os estudos alimentares?

JP: Bom, o conceito de espaço social foi proposto pelo antropólogo Georges Condominas, especialista em antropologia da Ásia, um grande antropólogo. Ele tenta entender como se articulam as estruturas e práticas culturais da agricultura e práticas da organização do espaço, então propõe essa noção de espaço social que permite pensar a interação entre práticas biológicas e culturais.

Uma frase de Condominas que foi um gatilho para eu pensar sobre o espaço social alimentar foi: “as pessoas não comem o que a natureza coloca à sua disposição. Mas é a disposição e escolha das pessoas que as leva a organizar o relacionamento com a natureza e as leva a organizar a tecnologia e o ambiente em que estão”. Isso derruba a proposição espontânea e determinista de pensar que as pessoas estão em um ambiente e que comem o que o ambiente lhes dá. Na realidade, o modelo alimentar nos diz o que é central na organização da comunidade em seu ambiente. Por exemplo, se você andar, na França, entre Toulouse e Montpellier, você verá vinhedos, campos onde se cultivava trigo e cereais, e tudo isso não é dado naturalmente, isto é, há 3000 anos havia uma cultura de grãos e florestas, ou seja, havia uma comunidade humana nesse lugar que considerou que o pão e o vinho eram importantes, então começaram a moldar o ambiente. O modelo alimentar

não é a consequência do ambiente, é o elemento principal e, portanto, vemos aqui como são os elementos que organizam o espaço social, ou seja, o espaço social é um espaço lógico organizado a partir da relação com a natureza, que não é apenas um espaço físico, mas um espaço lógico.

Ao observar isso, eu sistematizei e teorizei este conceito, pensando especificamente na alimentação, observando que o espaço social alimentar está submetido a duas séries de pressões. A primeira está relacionada ao estatuto do onívoro que oferece grande liberdade aos comensais devido às pressões biológicas corporais nutricionais às quais está sujeito. As pressões que falo estão relacionadas às necessidades de aminoácidos, de ácidos graxos, vitaminas etc. Por exemplo, o corpo humano é incapaz de produzir alguns aminoácidos que são chamados de aminoácidos essenciais, portanto devem ser obtidos através da alimentação. Esses aminoácidos podem ser encontrados no leite, na carne de cobra, na carne bovina, nos peixes, nos cereais, nas leguminosas e na junção de dois alimentos, como por exemplo no arroz com feijão que é consumido no Brasil diariamente. Nessa imensidão de possibilidades alimentares, nesse espaço de liberdade, os homens farão escolhas que irão satisfazer as necessidades biológicas nutricionais, mas que são determinadas por fatores sociais e culturais, pois o fato da sociedade se alimentar de determinados alimentos ou não estará relacionado à construção de identidades sociais e identidades culturais.

O segundo elemento do espaço social alimentar tem relação com outro conjunto de pressões ecológicas e ambientais. Nesse espaço de liberdade veremos como a sociedade irá se organizar no biótopo onde está inserida. Se comemos cães, se não comemos cães, se comemos a cobra ou porque não a comemos, se comemos cavalo ou não. Pensaremos na maneira de organizar a produção de alimentos na sociedade, seja ela nômade ou sedentária. Também observaremos a maneira de organizar a produção de alimentos na sociedade, a cozinha, as maneiras de comer, a temporalidade alimentar e diferenciação social. Tudo isso nos permitirá identificar onde a ordem social atua. Na realidade, o interesse sobre espaço social alimentar também nos permitirá pensar sobre como a forma que os seres humanos se alimentam afeta ou modifica o meio ambiente.

Quero chamar atenção aqui para o meio ambiente, exemplificando com os chineses e os japoneses. Os japoneses adoram a carne de baleia e os chineses adoram barbatanas de tubarão. As barbatanas de tubarão, por exemplo, entre o povo chinês, são apreciadas pela classe média. A sopa de barbatana de tubarão se tornou um prato de importância simbólica na China. Quando os filhos se casam, é necessário ter no casamento uma preparação com barbatanas de tubarão. Entretanto, houve pressão sobre a China para interromper a caça

de tubarões, bem parecido com a pressão feita sobre o Japão para interromper a caça das baleias. Então, algumas escolhas culturais podem ter consequências ambientais, por outro lado, as modificações no pensamento e da cultura podem ter consequências em nossa mecânica biológica; por exemplo, proibir que determinado grupo consuma determinado alimento pode levar a deficiências nutricionais ou até genéticas. Isto é, estamos descobrindo, por meio da epigenética, genômica e nutrigenética como as culturas influenciam até a expressão de nossos genes. Se estamos comendo muita carne ou não, se bebemos muito álcool ou não, tudo isso terá efeito na expressão gênica e aqui temos um campo científico que está se abrindo para o espaço social, partindo do trabalho do antropólogo.

Enfim, tentei teorizar o espaço social pensando na alimentação, com o meio ambiente e com categorias que permitem nos dizer o que é um modelo alimentar.

TM: Você tocou em um ponto interessante que são os animais, como a baleia e o tubarão consumidos na China e no Japão... Você trouxe alguns exemplos essa semana sobre os diferentes consumos de carne, então, sobre a relação homens e animais, o que você pode nos falar sobre animais que são comestíveis e não comestíveis?

JP: Bem, essa é uma questão bem polêmica porque temos a definição cultural do que é comestível ou não. Muitos antropólogos trabalharam com essa definição. Muitos tentam entender a relação entre proximidade e distância dos animais com os seres humanos e como isso tornará possível a criação de um animal. Um animal que é muito próximo dos humanos, ele te abraça, é dado a ele uma personalidade, uma sensibilidade, ele vai ao médico veterinário, damos comida elaboradas nutricionalmente para que ele viva por muito tempo, seja feliz etc. Além disso, a relação com a nutrição dos animais é um excelente indicador para analisar o desenvolvimento das sociedades. Em algumas sociedades víamos que o animal comia as sobras da comida da família, pouco a pouco essa comida vai sendo substituída por uma ração especial, depois veremos discursos sobre nutrição animal, desequilíbrios nutricionais etc. Depois vamos ter um discurso quase emocional, então você deve comprar tal ração para o animal para que ele viva mais e se divirta mais, e vemos como o status do animal se transforma.

Mas a pergunta é, por que em algumas sociedades se come cachorro e em outras não? A pergunta também se refere à maneira como os animais têm ou não um lugar nos sistemas de produção de alimentos. Nas sociedades que conheceram a criação em que o cão é o animal intermediário entre o rebanho e os homens, que ama os homens, que protege os

homens, o animal está realmente do lado dos seres humanos e sai da categoria de comestível. Na sociedade em que não temos uma criação como essa, o cão muda o status de proximidade. Por exemplo, na China e no Vietnã haverá uma criação de cães em fazendas para consumo, com conhecimento de que existem algumas raças melhores do que outras, como fazemos com a carne de outros animais.

Sabemos também que existem sociedades vegetarianas por causa da questão da morte e do sofrimento animal, é o que os ingleses chamam de *Killing for food* (Matar por comida). Assim, muitas sociedades que proíbem a carne por causa dos animais apresentam o vegetarianismo como dieta ideal. Mas o fato de matar ou não para poder comer mostra que todas as sociedades têm dispositivos para gerenciar a morte de animais. No Camboja, por exemplo, se considera que animais e objetos têm alma. Existem muitas culturas animistas que circularam por lá, nas quais até existem diálogos entre o caçador e o animal que matam. Portanto, existe uma espécie de convivência quando matamos o animal. Existem culturas de sacrifício nas quais a morte faz parte de um ritual, no qual há regras muito específicas. Na China, no norte da Tailândia, Camboja e no Vietnã, nas terras altas, os homens possuem técnicas de práticas sacrificiais. Também há o discurso religioso de proibições sobre que tipos de animais se pode matar para comer e em que dias do ano, e isso legitima de certa maneira a cristandade da sociedade.

Também há as restrições do consumo de carne que estão na saúde pública. Existe uma sociedade de origem cretense que apreciava a carne de porco, e estes eram animais divinos, mas em nome da ciência veterinária para controlar as parasitoses, a carne de porco foi proibida. Outro exemplo foi a crise da vaca louca, que foi um momento de crise que impulsionou o vegetarianismo. Hoje, estamos analisando isso em diferentes países, analisando o que é chamado de transição proteica. Para dizer como a sociedade muda de proteína animal para proteína vegetal e como nas sociedades isso se reflete.

TM: Mudando de assunto, outro tema que você abordou na sua aula essa semana foi a patrimonialização. Você poderia explicar sobre como acontece o processo de patrimonialização. Qual a importância dela para a humanidade e para a alimentação?

JP: A patrimonialização é uma característica das sociedades que estão se modificando e que tomaram consciência, em determinado momento, de que algo que as representa, seja um tipo de arte ou uma riqueza coletiva, poderia desaparecer. Então, como ela poderia desaparecer, as pessoas voltam a observá-la com um olhar positivo.

Eu tenho um exemplo sobre essa questão. A partir do momento que as sociedades se modernizam, algumas das tradições vão ficando esquecidas. Eu me lembro de uma conversa com um jovem africano do Guiné, e eu tentava explicar que preservar os modelos antigos das casas era importante para o turismo, para o olhar do exterior, e ele me disse: eu não quero morar em uma casa como a dos meus avós. Ele disse isso justificando que para ele era bem melhor morar em um edifício moderno com banheiro, água quente etc., em vez de morar em uma cabana, que inclusive é um tipo de casa encantadora. Então, o que quero dizer é que para algo se transformar em patrimônio é necessário que a sociedade tenha plena consciência de que aquilo possa desaparecer, e que é importante. Para isso é necessário que haja o fenômeno da modernização e que esse fenômeno seja suficientemente “avançado” para que possamos observar positivamente o que está sendo esquecido.

Uma vez abandonado e sinalizado como perdido ou desprotegido, e reconhecido como tal, o processo de regeneração do “coração”, ou seja, daquilo que representa a sociedade, se inicia. Então são desenvolvidos métodos e ferramentas para preservar essas tradições e que inclusive devem ser transmitidas de geração em geração. Para isso, as sociedades encontram formas de uso adequado para esses patrimônios que traduzem essa cultura que está em patrimonialização. Então se começa a preservar técnicas, ferramentas, ideias, paisagens, o meio ambiente etc. Ao mesmo tempo, patrimonializar também é dar sentido à sociedade, ao senso de vida, resgatar a memória das sociedades que nos precederam. É por isso que esse processo é tão importante; ao mesmo tempo, temos que ver como podemos ajustá-lo aos elementos de modernização e aos elementos de transformação.

No caso da alimentação, a patrimonialização compreende aqui a transformação das representações ligadas ao espaço social alimentar. Ela requer que os alimentos, as maneiras de preparo, a conservação, a forma de comer e beber etc sejam parte da identidade social e da história de um grupo, e que quando se sente que elas estão na iminência de desaparecer, portanto, convém preservá-las.

TM: Você tem um texto traduzido no Brasil sobre a gastronomização e que está relacionado à patrimonialização. Fale um pouco sobre ela. O que significa? Como surgiu o termo?

JP: Então, o processo de gastronomização não pode ser reduzido ao de patrimonialização. É muito mais que isso. Propus o termo gastronomização para explicar o fenômeno atual de interesse na gastronomia dita regional, a culinária popular ou a culinária local, ou seja,

transformar essa culinária “simples” em gastronômica. Entretanto, para um gastrônomo do século XIX, falar sobre “cozinha regional” o surpreenderia. Então o que faz de uma culinária *a priori* preparada para sanar as necessidades se transformar em gastronômica? É na distância em relação às restrições que se cria a estetização alimentar. Esse “sistema da moda” fazia parte de um jogo de cópia e distanciamento que se inicia antes da revolução entre as elites aristocráticas e as classes em ascensão. Desse jogo surge uma complexificação da culinária.

Se você voltar e observar na história da França, tivemos um contexto social muito particular que é o da Revolução Francesa com a burguesia que assumirá o poder e que sonha, já há vários séculos, em viver como os aristocratas. Com a centralização estatal, as aristocracias provinciais cada vez mais eram atraídas para Paris, abandonando suas regiões de origem. Em Paris, onde estão as atividades mais importantes, a aristocracia tenta fazer valer os seus interesses. Elas tentam se aproximar do rei, e para ser visto e ouvido é necessário viver a vida da corte. Paris e Versalhes eram locais que se caracterizavam pelo requinte. Era absolutamente incrível ver nos séculos XVIII e XIX, por exemplo, uma estética clássica na cozinha, uma estetização alimentar. Era interessante ver quartos e salas de jantar decorados com colunas gregas, com uma estética do Renascimento que procurava legitimar a riqueza. Desse modo, as aristocracias deixavam o espaço livre para a burguesia que controlava a economia e almejava viver como a aristocracia, e a alimentação era um desses costumes. A aristocracia, dessa forma, se afirmava consumindo produtos caros e exóticos, que não necessariamente eram produzidos em Paris. Há uma frase de Grimond de la Reynière que diz: “a melhor coisa que os provincianos podem fazer a um parisiense é lhe enviar uma cesta de ostras com o frete pago”. Vou te explicar o que significa. No século XVIII, a cozinha de excelência era executada em Paris, e cabia às províncias somente o papel de produtoras e fornecedoras. Por isso alguns produtos recebiam os nomes com a origem do produto. Mas essa nomeação não tinha objetivo de atestar onde o produto fora produzido, mas sim de afirmar a supremacia culinária de Paris no território francês.

Mas se a cozinha de excelência é produzida em Paris, como a gastronomia foi associada ao termo regional? O processo de reviravolta é o que chamo de gastronomização, em que é dado ênfase aos produtos regionais. Eu decompus esse processo em três etapas. O primeiro corresponde à resistência à departamentalização. Imagine, após a Revolução a França foi dividida em regiões. A reação a isso foi que cada região passou a reivindicar suas identidades, e a cozinha foi utilizada como forma de defender essas identidades. No

entanto essa reivindicação também fora uma forma de resistência à organização do antigo regime.

A segunda etapa é que, a partir dos anos 1960, acontece a descoberta do “tesouro gastronômico francês”. Os jornalistas, etnólogos, enfim descobrirão como os alimentos têm uma posição central nas sociedades tradicionais. A gastronomia regional passa a ser valorizada, e a partir disso desenvolvendo o turismo gastronômico e a literatura gastronômica.

O terceiro fator para essa reviravolta é a institucionalização dos inventários gastronômicos que começa durante os anos 1980, quando as cozinhas regionais mudam de status com a *Nouvelle Cuisine* francesa que fará os *chefs* de cozinha fazerem suas interpretações das cozinhas regionais. O gastrônomo se torna o criador da cozinha e ele deve procurar sua fonte de inspiração na cozinha popular, “revisitando o *terroir*”. E a consequência não será somente na França, mas será internacional. A inspiração francesa levará a demarcar uma cozinha italiana, suíça e, por que não dizer, europeia. Transformar a cozinha de antes com inspirações locais na figura de um *chef* dará à luz uma nova cozinha de excelência. Tudo isso irá fazer parte do processo de inventário das cozinhas locais.

TM: Bem, a gastronomização parece ter relação com a valorização da gastronomia em programas de televisão e mídias. Fale um pouco sobre a relação entre as mídias e a gastronomia.

JP: A presença de gastronomia na mídia é algo interessante de se analisar. Se eu comparar, por exemplo, a situação na França e da mídia internacional até dez anos atrás, tínhamos um modelo descendente. Existiam duas séries de transmissões televisivas na França, a primeira caracterizada por um *chef* que explicava os segredos da culinária francesa. Era uma atividade bastante pedagógica com um especialista que explicava isso, na maioria das vezes era um homem e, ao seu lado, havia uma mulher que era assistente. Era um estatuto tradicional e moderno. Na segunda série de *shows* televisivos, havia mulheres, como a figura de Maïté, na França, que apresentava programas de culinária e lá ela incorporava a figura da mãe, da avó que transmite os saberes culinários das pessoas mais velhas.

Na Alemanha, nos Estados Unidos e na Inglaterra você tem um modelo diferente. Por exemplo, na Inglaterra, uma figura que obteve um tremendo sucesso foi Jamie Oliver. Jamie Oliver é um jovem rapaz, simpático, que interage com os jovens, tem a figura de genro ideal para as mães. Ele é uma figura bastante horizontal, ou seja, ele nos faz

descobrir que a cozinha é um espaço onde pode haver bagunça, que você não precisa ter uma receita para saber cozinhar e pode ir misturando os ingredientes, provando, que as coisas não precisam ter uma receita complexa, mas mesmo assim ficar bom e bem feito. E aí temos um modelo diferente, mais horizontal.

Esses modelos irão se chocar quando em um dado momento um jornalista americano faz grandes críticas à arte americana. Mas também entrarão em conflito quando em certo momento da Guerra do Golfo, a França decide não apoiar os Estados Unidos. Por causa disso houve muitos conflitos midiáticos na TV, por exemplo os americanos rebatizam as *french fries* (batatas fritas) para *freedom fries* (batatas livres), abrem o vinho com um canivete na frente da TV, cortam o queijo francês com brutalidade etc. É interessante que Arthur Lubow, um grande intelectual americano e escritor, publica no New York Times um artigo de sete páginas absolutamente colossal sobre a vanguarda da criatividade gastronômica da França. Há outro artigo em que ele apresenta Ferran Adriá como o Picasso da cozinha. Mas essa analogia é terrível, porque é uma analogia com a arte moderna e o problema da arte moderna é que, se você está do lado daqueles que a criticam, você é o velho que não entende nada de nada. Mas, enfim, a França não reage de forma alguma a isso.

Um momento particular da história da França, da imprensa francesa, é o momento em que Bernard Loiseau, um grande *chef* francês, se suicida porque poderia perder suas estrelas do Guia Michelin. Paul Bocuse culpa a crítica jornalística por ser responsável pela morte de Bernard Loiseau e todos os jornalistas ficam um pouco desconfortáveis nessa situação. No momento, foi muito interessante porque isso incentivou a criação do *ranking* dos 50 melhores restaurantes do mundo. Os 50 melhores restaurantes do mundo era uma maneira de designar a excelência que não utilizava a experiência dos críticos, ou seja, são as pessoas que elegerão o *ranking*. Veremos aparecer um novo modelo de comunicação em torno da gastronomia, que é o discurso de classificação do público. Então foi-se à televisão explicar o que era o guia e, por isso, tivemos um fenômeno de amplificação midiática. Com esse modelo nascendo naquele momento, para saber a classificação de um restaurante você vai diretamente às agências de notícias, não há necessidade de jornalistas especializados fazerem um artigo. Então veremos um sistema de mídia dupla, um sistema de conhecimento com guias da população e o pequeno Michelin, mas ao mesmo tempo é um sistema de medição que depende da mídia, isto é, os 50 melhores restaurantes do mundo é algo que é construído sem saber por que eles são bons, quem os nomeou bom, e os jornalistas vão falar sobre isso, então há um efeito na mídia que já é importante. Esses dois fenômenos coexistem simultaneamente, e acrescento que, nessas novas mídias, uma novidade é a existência de um guia no qual o próprio consumidor marca o que é bom, e

quando o restaurante tem muitas opiniões positivas dos consumidores, ele aparece bem avaliado no *TripAdvisor*, no *Facebook*. Essa é uma maneira um pouco mais democrática, não há especialistas em excelência em gastronomia, mas vemos aqui como a mídia desempenhará um papel importante na gastronomia.

TM: Bom, Jean Pierre, muito obrigada por nos conceder esta entrevista. Por último, deixamos o espaço livre para que você possa fazer alguma consideração final.

JP: Então, é um grande prazer para mim responder a entrevista. É um grande prazer, porque eu posso ver o dinamismo que existe no Brasil há alguns anos em torno dos estudos sobre antropologia da alimentação, com uma característica particular que é o grande número de nutricionistas que concluem seus estudos nas ciências sociais. Isso é particularmente promissor porque enriquece a ciência. Na minha visão, essa característica melhora a prática profissional do nutricionista e torna a ciência brasileira mais bem-sucedida. Mesmo sem falar português, graças às traduções dos meus colegas brasileiros, vejo que meus métodos e meus textos são utilizados, o que me deixa bastante feliz.

Por fim, parablenizo a *Revista Equatorial* pela excelente ideia de mobilizar estudantes de graduação e pós-graduação a escreverem artigos e publicá-los.

Referências

POULAIN, J.P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. 2. ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2013.

_____. *Sociologia da obesidade*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

NEIRINCK, E. POULAIN, J.P. *História da cozinha e dos cozinheiros*. Sintra: Colares Editora, 2007.

Agradecimentos à Dalva Gomes, à Solenn Thual e à Janeide Maia pela revisão na tradução do francês para o português, e à Marcio Simões pela revisão de língua portuguesa.